2017

LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

25 SETTEMBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 693MO MEETING VG @ RISTORANTE MATERIA CERNOBBIO (CO) CHEF DAVIDE CARANCHINI

Cernobbio, la quiete del lago di Como, lo spettacolo delle montagne, il fascino monumentale delle ville storiche che si specchiano nel bacino lacustre e...il Ristorante Materia di Davide Caranchini. Sì, perché la cucina di questo giovanotto serio e un poco schivo da un anno a questa parte è diventata un'altra valida ragione per visitare il piccolo borgo alle falde del Monte Bisbino. Con gli Amici Gourmet lo siamo andati a trovare poco dopo la bella notizia che il Giovane dell'Anno della Guida ai Ristoranti d'Italia de L'Espresso 2018 sarà proprio lui. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff in cucina Chef/patron: Davide Caranchini Sous-chef: Guglielmo Curcio Lo staff in sala Responsabili di sala/patron: Ambra e Marco Sberna Sommelier/patron: Luca Sberna Ingresso del ristorante Sala e mise en place Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo Franciacorta Pas Dosé – Mosnel Un brindisi tutti insieme! Lo chef Davide Caranchini ci raggiunge in sala per darci il suo personale benvenuto Stuzzichini Tipologie di stuzzichini: tartelletta con formaggino inalpi e bianco di anguria marinato all'olio di prezzemolo; pane tostato, burro inalpi missoltino e pepe arancio; mela marinata al gin, maionese al levistico e foglie di acetosella. Chawanmushi e ravanelli sott'aceto Panna cotta allo yuzu e abrotano Altri piccoli assaggi pensati per noi dallo chef Tipologie di stuzzichini: rapa bianca marinata, tagete e semi di sedano; zucchine marinate all'alloro e nasturzio; cetriolo, cardamomo e melissa. Erba ostrica, aglio nero e polvere di semi di finocchio Pane Tipologia di pane: pagnotta integrale e grissini all'olio extravergine d'oliva, accompagnati da burro inalpi montato. Ci viene servita al tavolo la prossima bollicina in abbinamento Franciacorta Alma Cuvée Brut – Bellavista Piattooo!! Trota salmonata marinata, panna al rafano, kiwi fermentato e brodo freddo di mela Insalata di cavolo rosso marinato sott'aceto, midollo affumicato, latte di mandorle amare e caviale Tartare di coregone con abrotano, pesca e levistico Cervello di vitello, ribes nero, finferli e camomilla Ravioli di formaggio caprino, té di pomodoro alle erbe cedrine Langhe bianco 2012 – Ca' D'Gal Lo chef prepara la prossima portata in Pentola d'oro Baldassarre Agnelli VG presenta il piatto con lo chef Riso Carnaroli Riserva San Massimo, Caciotta Kremina inalpi polline e caffè di cicoria Assaggio della prossima etichetta in abbinamento Colli di Luni Albarola Doc – Cantine Lunae Gnocchetti di prezzemolo, anguilla affumicata, aneto e succo di carote fermentate Salmerino con miglio soffiato, quinoa stufata, con huacatay e marmellata ai fiori di ibisco Barolo Boscareto 2005 – Beni di Batasiolo Il piccione in due battute, prima parte: Piccione, lattuga, polipodio e sambuco Petto, polvere di radice di polipodio, lattuga grigliata e fondo di piccione condito con aceto di fiori di sambuco. Il piccione in due battute, seconda parte: Coscetta glassata cosparsa di un mix di spezie mediorientali El Aziz Passito Igt Sicilia – Fina Pesca, mandorla e alloro Bansky Piatto dedicato all'artista britannico dove lo stencil è di yogurt affumicato e polvere di anice stellato; nella ciotolina a fianco, panna al fieno senza zucchero da cospargere a piacimento sul piatto principale; a completare il piatto, un crumble di nocciola con gelato alla camomilla. Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: sassi di cioccolato bianco e pepe nero e cucchiaio con cioccolato, nocciole, pralinato di porcini e fondo di vitello. Miscela del Torrefattore della Torrefazione Penazzi di Alberto Trabatti, Ferrara. Prima dei saluti i nostri associati ricevono gli omaggi del nostro Main Partner inalpi Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 693esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Materia 22012 Cernobbio (CO) Via V Giornate, 32 Tel. (+39) 031 2075548 Chiuso lunedì, martedì a pranzo E-mail: info@ristorantemateria.it Sito internet: www.ristorantemateria.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

28 SETTEMBRE – CEVA.IT

Un autunno importante per Confapi Cuneo

Condividi Invia

Un autunno "caldo", ma soprattutto portatore di impegno e di novità per Confapi Cuneo. Il 31 agosto si è svolta, a Moretta, la Milk Fest, l'annuale cena che Latterie Inalpi...

Leggi tutta la notizia

28 SETTEMBRE - CUNEOCRONACA

L'Albania grata ai Ferrero intitola una via a Michele e Pietro

ALBA

Michele e Pietro Ferrero denomineranno la lunga via che, dalla stazione degli autobus, affianca la grande cattedrale cristiana nel centro urbano di Lezha, nell'Albania del Nord. La decisione, annunciata nello scorso giugno a Cervere e a Fossano (Cuneo) in Banca Crf, è stata ufficializzata nei giorni scorsi con il voto positivo del Consiglio comunale della città balcanica, polo nazionale di turismo religioso e marittimo.

Una premessa decisiva in vista della missione che la delegazione albanese si appresta a svolgere in Piemonte, nelle date del 27 e 28 ottobre, prima ad Alba e poi a Fossano, per la presentazione di un provvedimento deliberativo in cui alla parte toponomastica si aggiunge un parallelo aspetto progettuale - identificativo esso stesso dell'intera operazione - finalizzato alla promozione strutturale di attività di educazione imprenditoriale, alimentare e finanziaria.

"L'iniziativa ha ricevuto la condivisione di tutto il Consiglio comunale, e di questo siamo particolarmente fieri e onorati, in quanto il nome di Ferrero è inseparabile da quella filosofia di sviluppo sostenibile alla quale ispiriamo l'operato amministrativo. Michele e Pietro Ferrero, padre e figlio, attraverso la propria attenzione e sensibilità alle società e alle economie emergenti, hanno

esportato nel mondo, compresi i Balcani occidentali, una eccellenza non solo produttiva, ma culturale e di filosofia di impresa sociale di mercato - spiega Petrit Marku, assessore ai Progetti europei e strategici di Lezha -.

"Si tratta del risultato di un cammino partito oltre un anno fa con le nostre prime missioni in provincia di Cuneo e proseguito attraverso una serie di convegni internazionali che hanno avuto il proprio fulcro nella Banca Cassa di Risparmio di Fossano con il presidente Beppe Ghisolfi e nel sostegno convinto di primarie realtà industriali come Inalpi e Merlo, con i presidente Ambrogio e Pierantonio Invernizzi e il cavalier Amilcare Merlo. A loro, all'avvocato Giuseppe Rossetto e alla Fondazione Ferrero va la gratitudine di tutta la comunità cittadina di Lezha per avere permesso una cosi prestigiosa intitolazione".

Prima della deliberazione di Consiglio, l'assessore Marku, assieme all'inviato cuneese in Albania Alessandro Zorgniotti, aveva presentato il progetto all'Ambasciata italiana in Albania, nella persona del nuovo responsabile dell'ufficio commerciale Serafino Stajano, *"ricevendone attestazioni di sostanziale interesse anche per quel che riguarda il collegato progetto Educatio-Nut, primo esempio di noccioleto didattico in cui convergeranno educazione manageriale, alimentare e finanziaria per i ragazzi e gli studenti, in applicazione delle lezioni provenienti dalla filiera Inalpi - Invernizzi e dalle lezioni del presidente Ghisolfi"*.

Ha concluso cosi l'amministratore comunale albanese che, assieme al collega del Comune di Tirana Genci Kojdheli, autore di un altro progetto strategico nela capitale di Albania nel nome di Ferrero, sarà ospite della Granda sia il 27 ottobre, per presentare alla città di Alba il progetto di intitolazione, sia il 28 ottobre, per partecipare come relatore al convegno internazionale "Nuove vie di sviluppo" coordinato dal Presidente Ghisolfi in Banca CRF con l'adesione del Vice Ministro all'Agricoltura Andrea Olivero e del Senatore Mauro Marino presidente della Commissione finanze.

(Nella foto, la delegazione italo albanese a giugno alla presentazione del progetto a Cervere, all'Antica Corona Reale)

28 SETTEMBRE - IDEAWEBTV

Attualità - Giovedì, 28 Settembre 2017 10:29

Battezzata la Via per Michele e Pietro Ferrero a Lezha

Decisione definitiva del Comune albanese, che il 27 e 28 ottobre, ad Alba e a Fossano, presenterà anche il Noccioleto didattico, primo progetto di educazione alimentare e finanziaria. I ringraziamenti a Ghisolfi, Invernizzi, Merlo, Rossetto, Fondazione Ferrero e Ambasciata italiana.

Michele e Pietro Ferrero denomineranno la lunga via che, dalla stazione degli autobus, affianca la grande Cattedrale cristiana nel centro urbano di Lezha, Albania del Nord.
La decisione, annunciata nello scorso giugno a Cervere e a Fossano in Banca CRF, è stata ufficializzata nei giorni scorsi con il voto positivo del Consiglio comunale della Città balcanica polo nazionale di turismo religioso e marittimo. Una premessa decisiva in vista della missione che la delegazione albanese si appresta a svolgere in Piemonte, nelle date del 27 e 28 ottobre, prima ad Alba e poi a Fossano, per la presentazione di un provvedimento deliberativo in cui alla parte toponomastica si aggiunge un parallelo aspetto progettuale - identificativo esso stesso dell'intera operazione - finalizzato alla promozione strutturale di attività di educazione imprenditoriale, alimentare e finanziaria.

"L'iniziativa ha ricevuto la condivisione di tutto il Consiglio comunale, e di questo siamo particolarmente fieri e onorati, in quanto il nome di Ferrero è inseparabile da quella filosofia di sviluppo sostenibile alla quale ispiriamo l'operato amministrativo. Michele e Pietro Ferrero, padre e figlio, attraverso la propria attenzione e sensibilità alle società e alle economie emergenti, hanno esportato nel Mondo, compresi i Balcani occidentali, una eccellenza non solo produttiva ma culturale e di filosofia di impresa sociale di mercato - spiega Petrit Marku, Assessore ai Progetti Europei e strategici di Lezha - Si tratta del risultato di un cammino partito oltre un anno fa con le nostre prime missioni in provincia di Cuneo e proseguito attraverso una serie di convegni internazionali che hanno avuto il proprio fulcro nella Banca Cassa di Risparmio di Fossano con il Presidente Beppe Ghisolfi e nel sostegno convinto di primarie realtà industriali come Inalpi e Merlo, con i Presidente Ambrogio e Pierantonio Invernizzi e il Cavalier Amilcare Merlo. A loro, all'Avvocato Giuseppe Rossetto e alla Fondazione Ferrero va la gratitudine di tutta la comunità cittadina di Lezha per avere permesso una così prestigiosa intitolazione".

Prima della deliberazione di Consiglio, l'assessore Marku, assieme all'inviato cuneese in Albania Alessandro Zorgniotti, aveva presentato il progetto all'Ambasciata italiana in Albania, nella persona del nuovo Responsabile dell'ufficio Commerciale Dottor Serafino Stajano, "ricevendone attestazioni di sostanziale interesse anche per quel che riguarda il collegato progetto Educatio-Nut, primo esempio di Noccioleto didattico in cui convergeranno educazione manageriale, alimentare e finanziaria per i ragazzi e gli studenti, in applicazione delle lezioni provenienti dalla filiera Inalpi - Invernizzi e dalle lezioni del Presidente Ghisolfi", conclude l'amministratore comunale albanese che, assieme al collega del Comune di Tirana Genci Kojdheli, autore di un altro progetto strategico nela Capitale di Albania nel nome di Ferrero, sarà ospite della Granda sia il 27 ottobre, per presentare alla Città di Alba il progetto di intitolazione, sia il 28 ottobre, per partecipare come relatore al convegno internazionale "Nuove vie di sviluppo" coordinato dal Presidente Ghisolfi in Banca CRF con l'adesione del Vice Ministro all'Agricoltura Andrea Olivero e del Senatore Mauro Marino presidente della Commissione finanze.

28 SETTEMBRE – LA STAMPA

In cantina

PAOLO MASSOBRIO

Quattro vini fuori tempo

CASCINA BRICCO OTTAVIO
BUTTIGLIERA (AT)
VIA BRICCO OTTAVIO, 3
TEL. 3356166596 - 3334224556
UNA BOTTIGLIA DI FREISA D'ASTI 2016: 8 EURO

Siamo fuori tempo massimo. E mi spiego. Da 15 anni con Marco Gatti facciamo un curioso esercizio: scovare 100 vini che possano rappresentare i migliori d'Italia. Ma la difficoltà sta nel non premiare mai le cantine degli anni precedenti, salvo rare eccezioni. Terminata la selezione di quest'anno, il giorno dopo siamo andati in crisi, perché fuori tempo massimo sono rimaste almeno sei altre cantine fantastiche. Una di queste è Musso di Barbaresco, che mi ha stupito ancora alla cena dei 50 anni di Inalpi con Ugo Nespolo a far da compagno di bicchiere. Ora leggiamo la classifica dei 50 migliori vini di Luca Gardini e quel Barbaresco di Musso, che era in finale per i nostri Top Hundred (ma è mancata l'unanimità), è stato indicato. Che rabbia! Non rimane che riassaggiarlo: Barbaresco pulito, di inclinazione contadina, come piace a noi. Clamoroso è stato l'assaggio del Freisa d'Asti 2016 della Cascina Bricco Ottavio di Buttigliera d'Asti, che ne fa anche una versione affinata in anfora. Un vino biologico, curato come un bambino da Federico Longo che è un genio, perché fa dei succhi di frutta con l'uva che sono spaziali: al freisa e mela e al sauvignon. Ma vivaddio a Golosaria Milano (dall'11 al 13 novembre) conosceremo anche i vini. Il Freisa 2016 è «tanta roba»: ha note di frutta molto avvolgenti, con la sorpresa di quella trama fine dei tannini del Freisa, che a questo punto, davvero sembra essere il Barolo del Monferrato. Più minerale nella sua espressione è invece il Freisa d'Asti affinato in anfora. E che dire della Barbera d'Asti «il Bricco» di Aliberti di Canelli? Commovente nella sua linearità. Il Sangiovese di Romagna «Beato Enrico» della Tenuta Santini di Coriano lo avevamo premiato oltre 10 anni fa, ma questo 2015 che abbiamo assaggiato a fine agosto era imperioso, sugoso, ampio nella sua generosa fragranza. Ultimo rammarico: essere arrivati tardi sull'extrabrut «Farfalla» (pinot nero) di Angelo Ballabio, cantina di Casteggio, che conobbi 35 anni fa. E avrei anche lo spumante extra dry Cuvée dei Montecchi di Torre dei Vescovi di Montecchio Maggiore che ha conquistato mia moglie. Ma siamo fuori tempo massimo. Non resta che riassaggiarli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

28 SETTEMBRE - TARGATOCN

Lezha, in Albania, avrà la sua "Via Michele e Pietro Ferrero"

Decisione definitiva del Comune albanese, che il 27 e 28 ottobre, ad Alba e a Fossano, presenterà anche il Noccioleto didattico, primo progetto di educazione alimentare e finanziaria

La delegazione italo albanese a giugno alla presentazione del progetto a Cervere, all'Antica Corona Reale

Michele e **Pietro Ferrero** denomineranno la lunga via che, dalla stazione degli autobus, affianca la grande Cattedrale cristiana nel centro urbano di Lezha, Albania del Nord.

La decisione, annunciata nello scorso giugno a Cervere e a Fossano in Banca CRF, è stata ufficializzata nei giorni scorsi con il voto positivo del Consiglio

comunale della Città balcanica polo nazionale di turismo religioso e marittimo.

Una premessa decisiva in vista della missione che la delegazione albanese si appresta a svolgere in Piemonte, nelle date del 27 e 28 ottobre, prima ad Alba e poi a Fossano, per la presentazione di un provvedimento deliberativo in cui alla parte toponomastica si aggiunge un parallelo aspetto progettuale - identificativo esso stesso dell'intera operazione - finalizzato alla promozione strutturale di attività di educazione imprenditoriale, alimentare e finanziaria.

"L'iniziativa ha ricevuto la condivisione di tutto il Consiglio comunale, e di questo siamo particolarmente fieri e onorati, in quanto il nome di Ferrero è inseparabile da quella filosofia di sviluppo sostenibile alla quale ispiriamo l'operato amministrativo. Michele e Pietro Ferrero, padre e figlio, attraverso la propria attenzione e sensibilità alle società e alle economie emergenti, hanno esportato nel Mondo, compresi i Balcani occidentali, una eccellenza non solo produttiva ma culturale e di filosofia di impresa sociale di mercato - spiega **Petrit Marku**, assessore ai Progetti Europei e strategici di Lezha - *Si tratta del risultato di un cammino partito oltre un anno fa con le nostre prime missioni in provincia di Cuneo e proseguito attraverso una serie di convegni internazionali che hanno avuto il proprio fulcro nella Banca Cassa di Risparmio di Fossano con il presidente **Beppe Ghisolfi** e nel sostegno convinto di primarie realtà industriali come Inalpi e Merlo, con i presidente **Ambrogio** e **Pierantonio Invernizzi** e il Cavalier **Amilcare Merlo**.*

A loro, all'Avvocato Giuseppe Rossetto e alla Fondazione Ferrero va la gratitudine di tutta la comunità cittadina di Lezha per avere permesso una così prestigiosa intitolazione".

Prima della deliberazione di Consiglio, l'assessore Marku, assieme all'inviato cuneese in Albania **Alessandro Zorgniotti**, aveva presentato il progetto all'Ambasciata italiana in Albania, nella persona del nuovo Responsabile dell'ufficio Commerciale dottor **Serafino Stajano**, *"ricevendone attestazioni di sostanziale interesse anche per quel che riguarda il collegato progetto Educatio-Nut, primo esempio di Noccioleto didattico in cui convergeranno educazione manageriale, alimentare e finanziaria per i ragazzi e gli studenti, in applicazione delle lezioni provenienti dalla filiera Inalpi - Invernizzi e dalle lezioni del Presidente Ghisolfi"*, conclude l'amministratore comunale albanese che, assieme al collega del Comune di Tirana **Genci Kojdheli**, autore di un altro progetto strategico nela Capitale di Albania nel nome di Ferrero, sarà ospite della Granda sia il 27 ottobre, per presentare alla Città di Alba il progetto di intitolazione, sia il 28 ottobre, per partecipare come relatore al convegno internazionale "Nuove vie di sviluppo" coordinato dal presidente Ghisolfi in Banca CRF con l'adesione del viceministro all'Agricoltura **Andrea Olivero** e del senatore **Mauro Marino** presidente della Commissione finanze.

28 SETTEMBRE - TARGATOCN

Un autunno importante per Confapi Cuneo

Nella Granda nascerà Unionmeccanica, in rappresentanza delle aziende medio-piccole del settore manifatturiero

Un autunno "caldo", ma soprattutto portatore di impegno e di novità per Confapi Cuneo.

Il 31 agosto si è svolta, a Moretta, la Milk Fest, l'annuale cena che Latterie Inalpi organizza per i propri dipendenti, fornitori, clienti e autorità locali, regionali e nazionali. L'evento, fortemente voluto, per il quinto anno consecutivo, dalle famiglie Invernizzi - Barattero, è stato l'occasione per fare il punto, non solo sulla crescita e l'impegno dell'azienda lattiero-casearia cuneese, ma anche sulle iniziative e progetti di Confapi Cuneo,

attraverso le parole del suo presidente, Pierantonio Invernizzi e degli ospiti presenti alla serata.

Sul palco, in un avvicendamento vivace e ricco di spunti, sono saliti i tanti ospiti e i molti amici di Inalpi, e tra questi anche Antonio Casalini - Presidente Nazionale Unionalimentari e Giuseppe Rossetto - Presidente Nazionale Vicario Unionalimentari. Al pubblico presente, composto da più di 1.100 partecipanti, Casalini ha voluto dare alcune indicazioni sul programma futuro, su quello che accadrà domani. *"Non tutti sanno che Unionalimentari ha siglato con le organizzazioni sindacali un contratto nazionale che viene applicato da oltre quattromila imprese agroindustriali, ossia il doppio di quelle aderenti alla nostra confederazione di categoria. Questo indica un potenziale di capacità rappresentativa che andremo sviluppando facendoci conoscere nei distretti Food del Paese. Anche perché la particolarità di fondo è una, semplice ed evidente, il 90% del settore della produzione agroalimentare è espresso da PMI, quasi sempre nate e cresciute molto in fretta, le cui potenzialità produttive, occupazionali e qualitative, pure assai notevoli, si scontrano con le problematiche legate alla gestione e alla dimensione organizzativa"*.

Promuovere il concetto di filiera, di territorio, di collaborazione e di eccellenza, questa è l'arma vincente.

"Una realtà come Inalpi è un modello esemplare - commenta **Casalini** *- perché ha dimostrato come si possa, da una storica intuizione di base, crescere e continuare a investire sul mercato italiano e crescere su quello mondiale senza delocalizzare, e siglando partnership prestigiose come quella con Ferrero di Alba. Ecco, il nostro compito associativo è ricreare le condizioni perché la filiera alpina cuneese possa essere seguita da altre realtà italiane. Ne deriverebbe un aumento molto forte e generalizzato del volume delle esportazioni, legato al maggior numero di imprese che esportano"*.

Un'esperienza ormai consolidata e tanto vincente, quella di Unionalimentari, da consentire alla Provincia di Cuneo di raggiungere la Vicepresidenza Nazionale della categoria agroalimentare, con Giuseppe Rossetto.

Ma l'autunno di Confapi Cuneo va oltre, e continua sulla strada della crescita e dell'impegno a 360 gradi: nella Granda nascerà Unionmeccanica, in rappresentanza delle aziende medio-piccole del settore manifatturiero che - come dichiara il Presidente di Confapi Cuneo - *"E'un settore ad alta tecnologia che non sarà più semplice indotto, ma protagonista locale e globale"*.

E Pierantonio Invernizzi amplia ulteriormente l'analisi, per meglio far comprendere il significato dei progetti realizzati e dei tanti che verranno. *"Dopo i positivi risultati conseguiti nel settore dell'industria del Food, dove la coesione fra le aziende di diversa dimensione ha permesso la definizione di un marchio distintivo e la unitaria partecipazione del sistema Cuneo e Piemonte al grande evento fieristico del Cibus di Parma, il lavoro associativo prosegue nella valorizzazione e nella esaltazione degli altri ambiti specifici in cui si esprime la qualità industriale del nostro tessuto produttivo diffuso. Il contesto metalmeccanico, talvolta considerato un settore saturo e destinato alla delocalizzazione nei Paesi a basso costo, dimostra invece di avere ancora molto da dire, e da contribuire, allo sviluppo manifatturiero e occupazionale della provincia Granda e del Piemonte più in generale, nel quale le PMI dedicate non appartengono più a una indistinta e generica galassia di indotto ma, grazie alla ricerca e all'aggiornamento delle competenze, sono in grado di fornire prodotti e servizi diversificati, e di alta fascia tecnologica, alle maggiori aziende italiane e internazionali di tutti gli altri settori, ai mercati occidentali così come a quelli emergenti. Realtà accomunate dalla circostanza di essere delle vere e proprie "aziende tascabili". Formulo pertanto, a nome dell'intero Gruppo associativo e direttivo, i*

migliori auguri di buon lavoro agli amici imprenditori e dirigenti a cui va tutta la nostra gratitudine per l'arricchimento che, dall'operatività di Unionmeccanica, deriverà al più complessivo sistema Confapi dal quale, per converso, verrà tutto il necessario appoggio organizzativo interno e nel confronto con le altre istituzioni e forze sociali, per garantire le migliori condizioni operative e di sistema favorevoli agli investimenti locali e all'assunzione delle richieste figure professionali".

La gestione organizzativa della neo-nata unione di settore è stata affidata a Paolo Cantelmi, manager della SEA EXPERIENCE di Guarene - azienda leader nella ricerca e servizi all'automazione industriale.

28 SETTEMBRE – VIRGILIO.IT

Un autunno importante per Confapi Cuneo

Condividi Invia G+

Un autunno "caldo", ma soprattutto portatore di impegno e di novità per Confapi Cuneo. Il 31 agosto si è svolta, a Moretta, la Milk Fest, l'annuale cena che Latterie Inalpi...

Leggi tutta la notizia

29 SETTEMBRE - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 694MO MEETING VG @ RISTORANTE AZZURRA RICCIONE (RN) PATRON MAURIZIO SIGNORINI

Un' insegna storica nella città più gettonata della Riviera Romagnola, un ristorante a bordo mare con una proposta gastronomica di tutto rispetto: tutto questo è Azzurra, il locale di Riccione gestito dal patron Maurizio Signorini. Un nome che è un' istituzione, quello di Maurizio, a garanzia di un locale che ha fatto della cucina di pesce la sua bandiera. Superato l'invitante bancone del sushi bar all'ingresso, con gli Amici Gourmet abbiamo ceduto alla tentazione di un aperitivo a base di ostriche e champagne nell'elegante dehors sulla spiaggia, per poi fare rotta verso il tavolo a noi riservato, nella sala del ristorante, dove lo chef Massimo Cravero ci attendeva per presentarci il menù realizzato in esclusiva per la nostra serata. Archivio storico reportage: La squadra Patron/sommelier: Maurizio Signorini Chef: Massimo Cravero Commis di sala: Alexander Boronaev L'arrivo al ristorante Sala e mise en place Il bancone del pesce L'Oysteria sushi chef Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Il patron Maurizio Signorini ci dà il benvenuto Moscow Mule Aperitivo vista mare Enzo, il nostro Presidente Amici Gourmet e il Patron Maurizio Signorini danno il via all'aperitivo che si apre con un plateau di ostriche Ostrica Regal e fragole Un brindisi a questa serata! Franciacorta Satèn 2011 Magnum – Ca' del Bosco Pane Tipologie di pane: panino al sesamo, al nero di seppia, ai 5 cereali, focaccia bianca, bruschetta al pomodoro e origano. Piattoooo!! Acciuga del Cantabrico, taralli, pomodori confit, stracciatella e riccioli di burro alpino piemontese inalpi Gelato artigianale di peperoni gialli e rossi Gambero rosso di Mazara del Vallo nel suo giardino Mosaico di tartare di tonno, scampi, cicala e seppia Giardino di primavera su tartare di patate e polpo croccante Franciacorta Dosage Zéro 2010 Magnum – Ca' del Bosco Foie gras di baccalà al sale Maldon affumicato con confettura di fichi, vaniglia e rhum Spaghetto alla chitarra, cannelli, cicale, vongola e la sua salsa Passatelli con crostacei, fiori di zucca, caviale Calvisius e burro alpino piemontese inalpi Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2006 Magnum – Ca' del Bosco Tagliata di tonno Carlo Forte in crosta di nocciole e gelato di mango Grigliata dell'Adriatico Azzurra 2017 Il prossimo piatto viene servito in pentola d'oro Agnelli VG presenta il piatto con lo chef Massimo Cravero e il patron Maurizio Signorini Fusilli in fondo di mare, burro inalpi e caviale Calvisius Arcobaleno di dolcezze: babà al Rum e crema chantilly Sfera di fragola con cuore di limone Cestino mandorlato ripieno di crema chantilly e frutti di bosco freschi Cupola di cioccolato fondente e gianduia con crema di pesche Caffè Caffè Pascucci serie oro. Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 694esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Azzurra 47838 Riccione (RN) Piazzale Azzarita, 2 Tel. 0541648604 Sempre aperto E-mail: info@ristoranteazzurra.com Sito internet: www.ristoranteazzurra.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

29 SETTEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

NUOVA EDIZIONE L'unica moneta saranno i gettoni con cui si potranno acquistare cibo e bevande

Sabato di festa con l'OktMoretta

Torna sul piazzale Hafliger la kermesse dedicata alle eccellenze locali con le Pro loco unite

di **Elio Cogno**

MORETTA Il meglio delle eccellenze locali, unite ai migliori luppoli del circondario: l'OktMoretta Fest scalda i motori per una nuova edizione che si preannuncia pronta a battere ogni record. Appuntamento sabato 30 settembre a partire dalle 19,30 sotto il tendone allestito nel piazzale di fronte all'azienda Hafliger, ex-Neograf.

La formula vincente dei gettoni torna protagonista: gli acquisti non verranno effettuati con moneta corrente ma grazie all'utilizzo di gettoni colorati. Un bicchiere di birra corrisponderà a un gettone, così come i piatti, gli hamburger, i contorni e i dolci. All'ingresso si potranno acquistare i gettoni, unica valuta riconosciuta sotto il tendone, e da quel momento in avanti non preoccuparsi più di fare i conti con resti e scontrini.

Il sindaco di Torre San Giorgio Mario Monge con il birrificio Kauss di Piasco

Lo scorso anno a Torre San Giorgio è ricominciato il giro delle tre Pro loco, dopo il grande successo ottenuto nel triennio successivo. Sabato si torna a Moretta con la rinnovata collaborazione della Pro loco locale con le vicine di Torre San Giorgio e Cardè.

Sul palco i Sound Good

Ogni paese porterà il meglio della produzione locale, così come le materie prime utilizzate saranno le eccellenze che hanno fatto conoscere i tre comuni in tutta Italia e non solo: Albertengo panettoni, azienda agricola A.m.a., azienda agricola di Paolo Bertea, azienda agricola Monge, Carni Dock, gastronomia Falcone, Inalpi, Md Discount, Milk, pasticceria Franco e supermercati PrestoFresco.

Spazio come da tradizione ai migliori birrifici della Granda con la partecipazione del Birrificio della Granda, Birra Antagonisti, Kauss e Birrificio 2Sorelle. Per gli astemi l'immancabile Molecola.

Le porte si apriranno a partire dalle 19,30 e sul palco in questa edizione saliranno i Sound Good seguiti dal dj set di Roberto Bussi.

29 SETTEMBRE – RIVISTA IDEA

CONFAPI CUNEO IN PRIMA LINEA PER L'EXPORT

L'associazione di categoria presieduta da Pierantonio Invernizzi moltiplica l'impegno per favorire l'accesso all'internazionalizzazione delle pmi

Elena Bottini

In alto: Pierantonio Invernizzi (a sinistra), presidente di Confapi Cuneo, in posa con il fratello Ambrogio che presiede l'"Inalpi" di Moretta, azienda lattierocasearia in forte espansione, non solo sul mercato italiano, che poche settimane fa ha ospitato l'annuale "MilkFest", a cui si riferisce l'immagine pubblicata qui a destra

L'accordo quadro siglato fra sistema delle Camere di commercio e Ministero dello sviluppo economico (il protocollo "Unioncamere-Mise sull'export") è giudicato con entusiasmo anche dalla galassia delle pmi cuneesi, «in quanto rappresenta, da parte del Governo, la presa d'atto di come sia necessario predisporre adeguati strumenti di accompagnamento delle imprese medio-piccole sui mercati esteri. Nel contesto territoriale di nostra competenza, che attraverso le sinergie da noi create si estende dalla Granda all'area torinese, abbracciando anche il distretto di Parma per il "food", mettiamo le nostre esperienze associative e settoriali al servizio di strategie di internazionalizzazione che semplifichino i passaggi per l'approdo a destinazione, con successo, dei nostri esportatori».
Il Presidente dei Confapi Cuneo, Pierantonio Invernizzi, ribadisce così tali concetti facendo riferimento anche alla più recente edizione della "MilkFest" di "Inalpi" organizzata a Moretta con il fratello Ambrogio.
«La distinzione non è più tra un settore e un altro, o tra grandi e piccoli, perché, con il rilancio della cultura e del meccanismo delle filiere, nell'agroalimentare come anche nella metalmeccanica, abbiamo dimostrato come imprese di diversa dimensione possano coesistere e cooperare con profitto reciproco. La questione centrale è estendere la filiera o replicarla adeguata ad altri territori, della provincia e della regione, per includere le pmi che non

riescono ancora a beneficiarne pur avendo le potenzialità per ampliare la produzione e iniziare una stabile fase di export».

I dati, ripresi e rielaborati su base Istat, non lasciano spazio a interpretazioni di tipo differente: «La quota di imprese con fino a nove dipendenti orientata alle esportazioni non raggiunge il 4%, mentre le aziende comprese fra i 10 e i 19 addetti vendono sui mercati internazionali in ragione di una ogni quattro, poco più del 26% della platea di questa seconda fascia. Solo a partire dai 50 e dai 100 dipendenti si raggiunge e supera l'asticella del 50% di imprese esportatrici. Bastano tali dati a indicare i margini vastissimi che non dobbiamo vanificare in questa fase, perché arrivare a presidiare un mercato significa creare le basi per poterlo conservare in futuro».

I dati al primo luglio dicono che, sulle principali venti province italiane "export-oriented", Cuneo si colloca, in sfida alla cabala, al diciassettesimo posto con una "performance" che, nei primi sei mesi dell'anno, è stata di 3,6 miliardi di euro, in aumento del 10,7% sul medesimo semestre del 2016, sostenendo l'industria e spalancando le porte in uscita dei magazzini aziendali.

«Le filiere, estese o replicate, sono il solo sistema per rendere sempre più pmi partecipi della dinamica internazionale sia direttamente, come autonome protagoniste all'estero, che indirettamente come fornitrici dell'esportatore principale», conclude Pierantonio Invernizzi. «Nessuno nega le positive variazioni attuali su produzione manifatturiera e vendite all'estero, anzi, la scommessa, compresa e recepita ormai da tutte le istituzioni, è aumentarle e stabilizzarle facendovi concorrere, accanto ai medio-grandi imprenditori, anche i medio-piccoli che devono poter fruire di aiuti e sostegni nelle stesse condizioni. In tal modo, agendo sugli scaglioni di impresa fino a 9 e fino a 19 dipendenti, si potrebbero mettere a segno aumenti di produzione e di fatturato esportativo di almeno il 10% dei valori attuali».

30 SETTEMBRE – LASTAMPA.IT

Quattro vini fuori tempo

PAOLO MASSOBRIO

Pubblicato il 30/09/2017

Siamo fuori tempo massimo. E mi spiego. Da 15 anni con Marco Gatti facciamo un curioso esercizio: scovare 100 vini che possano rappresentare i migliori d'Italia. Ma la difficoltà sta nel non premiare mai le cantine degli anni precedenti, salvo rare eccezioni. Terminata la selezione di quest'anno, il giorno dopo siamo andati in crisi, perché fuori tempo massimo sono rimaste almeno sei altre cantine fantastiche. Una di queste è Musso di Barbaresco, che mi ha stupito ancora alla cena dei 50 anni di Inalpi con Ugo Nespolo a far da compagno di bicchiere. Ora leggiamo la classifica dei 50 migliori vini di Luca Gardini e quel Barbaresco di Musso, che era in finale per i nostri Top Hundred (ma è mancata l'unanimità), è stato indicato. Che rabbia!

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Non rimane che riassaggiarlo: Barbaresco pulito, di inclinazione contadina, come piace a noi. Clamoroso è stato l'assaggio del Freisa d'Asti 2016 della Cascina Bricco Ottavio di Buttigliera d'Asti, che ne fa anche una versione affinata in anfora. Un vino biologico, curato come un bambino da Federico Longo che è un genio, perché fa dei succhi di frutta con l'uva che sono spaziali: al freisa e mela e al sauvignon. Ma vivaddio a Golosaria Milano (dall'11 al 13 novembre) conosceremo anche i vini. Il Freisa 2016 è «tanta roba»: ha note di frutta molto avvolgenti, con la sorpresa di quella trama fine dei tannini del Freisa, che a questo punto, davvero sembra essere il Barolo del Monferrato. Più minerale nella sua espressione è invece il Freisa d'Asti affinato in anfora.

Hanno 120 anni i vini della via del sale

STILE.IT - RICETTE VEG

Insalata di fichi in 3 varianti veg. Sane e golose

Gazpacho di pomodoro, pesca e cetriolo

E che dire della Barbera d'Asti «il Bricco» di Aliberti di Canelli? Commovente nella sua linearità. Il Sangiovese di Romagna «Beato Enrico» della Tenuta Santini di Coriano lo avevamo premiato oltre 10 anni fa, ma questo 2015 che abbiamo assaggiato a fine agosto era imperioso, sugoso, ampio nella sua generosa fragranza. Ultimo rammarico: essere arrivati tardi sull'extrabrut «Farfalla» (pinot nero) di Angelo Ballabio, cantina di Casteggio, che conobbi 35 anni fa. E avrei anche lo spumante extra dry Cuvée dei Montecchi di Torre dei Vescovi di Montecchio Maggiore che ha conquistato mia moglie. Ma siamo fuori tempo massimo. Non resta che riassaggiarli.

Cascina Bricco Ottavio
Buttigliera (At) Via Bricco Ottavio, 3
Tel. 3356166596 - 3334224556

Una bottiglia di Freisa d'Asti 2016: 8 euro